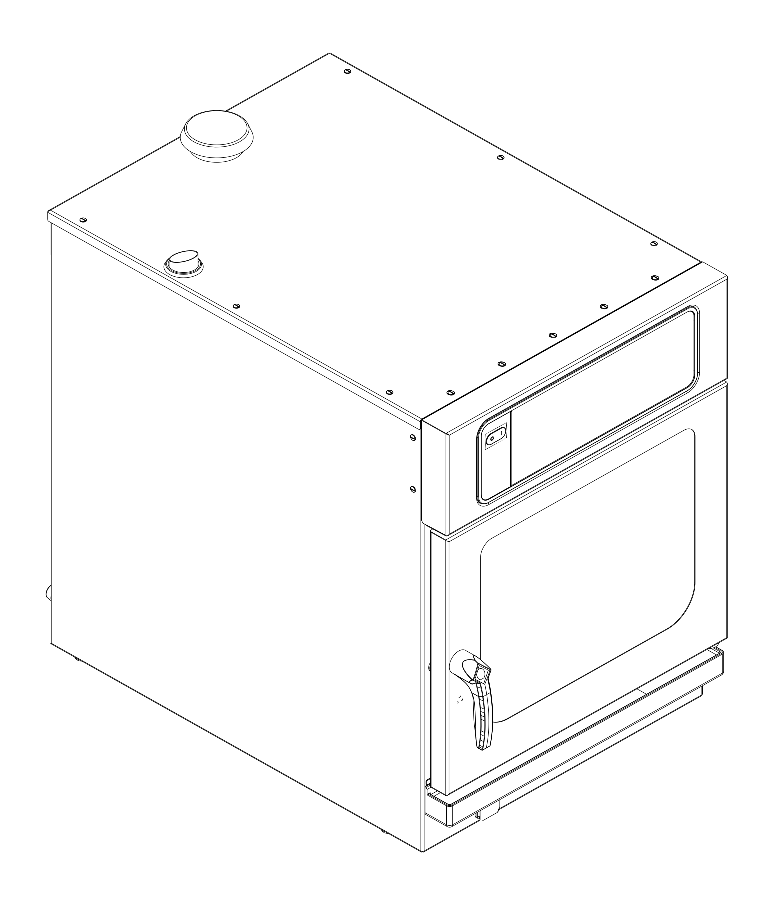


Bedienungsanleitung

Combidämpfer



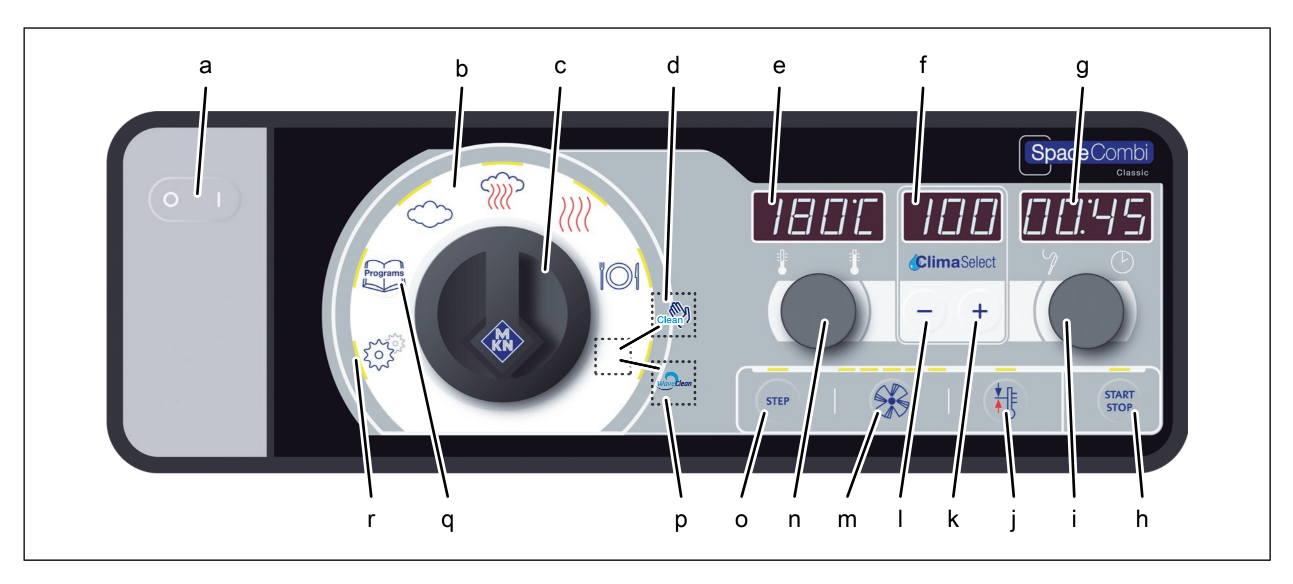


Gerät	Modell	Energieart	Ausführung
SpaceCombi Compact Classic	6.10	Elektro	HandClean WaveClean (optional) 1-Punkt-Kerntemperaturfühler 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)
SpaceCombi Junior Classic	6.23		

10015159-0ABDE-- de-DE

Zur Ansicht der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.

Bedien- und Anzeigeelemente



a	Taste *Ein Aus „I O“*	j	Taste *Ready2Cook*
b	Wahlbereich	k	Taste *Plus*
c	Bedienknebel *Auswahl*	l	Taste *Minus*
d	Symbol *HandClean*	m	Taste *Lüftergeschwindigkeit*
e	Linke Anzeige	n	Linker Drehknopf
f	Mittlere Anzeige	o	Taste „STEP“
g	Rechte Anzeige	p	Symbol *WaveClean*
h	Taste „START STOP“	q	Taste „Programs“
i	Rechter Drehknopf	r	Kontrollleuchte

10015159-0ABDE--

Hersteller

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
D-38300 Wolfenbüttel

Telefon 0 53 31 / 89-0
Telefax 0 53 31 / 89-280

Urheberrecht

10015159-0ABDE--



1 Einleitung

1.1 Zu dieser Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen:

- zum sicheren Betrieb,
- zur Reinigung und Pflege
- zur Abhilfe bei auftretenden Störungen

Folgende Hinweise beachten und einhalten:

- Die Bedienungsanleitung vor dem ersten Bedienen vollständig lesen.
- Die Bedienungsanleitung dem Bediener zu jeder Zeit am Einsatzort des Gerätes bereit stellen.
- Die Ergänzungen des Herstellers einfügen.
- Die Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes aufbewahren.
- Die Bedienungsanleitung an den nachfolgenden Betreiber des Gerätes weitergeben.

Zielgruppe Zielgruppe der Bedienungsanleitung ist der Bediener, der mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Gerätes betraut ist.

Abbildungen Alle Abbildungen in dieser Anleitung sind beispielhaft. Abweichungen zum vorliegenden Gerät können auftreten.



1.1.1 Zeichenerklärung



GEFAHR
Unmittelbar drohende Gefahr

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen.



WARNUNG
Möglicherweise drohende Gefahr

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.



VORSICHT
Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

ACHTUNG
Sachschaden

Nichtbeachtung kann zu Sachschaden führen.



Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Gerätes.

Symbol / Auszeichnung	Bedeutung
•	Auflistung von Informationen.
→	Handlungsschritte, die in beliebiger Reihenfolge auszuführen sind.
1. 2.	Handlungsschritte, die in vorgegebener Reihenfolge auszuführen sind.
↳	Ergebnis einer ausgeführten Handlung.

10015159-0ABDE--



1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Dieses Gerät darf nur mit geeignetem Zubehör zum Garen von Lebensmitteln benutzt werden.

Untersagt ist die Benutzung des Gerätes unter anderem für folgende Zwecke:

- Spülen von Geschirr
- Aufbewahren von Vorräten
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Konserven
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Beheizen von Räumen
- Reinigen von Luftfiltern

Dieses Gerät ist nicht für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt. Es darf dort nicht verwendet werden.

1.3 Garantie

Die Garantie erlischt und die Gerätesicherheit ist nicht mehr gewährleistet bei:

- Umbau oder technischer Veränderungen am Gerät,
- Nichtbestimmungsgemäßer Verwendung,
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes,
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Anleitung zurückzuführen sind.

2 Sicherheitshinweise

Das Gerät erfüllt die relevanten Sicherheitsstandards. Restgefahren bei der Bedienung oder Gefahren durch Fehlbedienung sind nicht auszuschließen und werden in den Sicherheits- und Warnhinweisen gesondert erwähnt.

Der Bediener muss die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

Betrieb Folgender Personenkreis muss bei der Bedienung durch eine Person beaufsichtigt werden, die für die Sicherheit verantwortlich ist:

- Personen, die physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind oder denen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät bestimmungsgemäß zu bedienen.

Die beaufsichtigende Person muss mit dem Gerät und den davon ausgehenden Gefahren vertraut sein.

Heiße Oberflächen

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Heißes Geschirr nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.
- Heiße Behälter und Backbleche nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.

Heiße Flüssigkeiten

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Behälter vorsichtig entnehmen, transportieren und leeren.

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Garraum bis auf unter 60 °C abkühlen lassen, dann reinigen.

Verbrühungsgefahr durch Dampf

- Arme und Hände durch Schutzhandschuhe schützen.
- Hand nicht vor Wrasenabzug halten.
- Garraumtür erst einen Spalt öffnen und Dampf entweichen lassen. Anschließend Garraumtür vollständig öffnen.
- Gerät nach Reinigung vollständig trocknen.

Defektes Gerät

Verletzungsgefahr durch defektes Gerät

- Defektes Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.



10015159-0ABDE--

Brandschutz

Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge

- Gerät nach Betriebsende reinigen.
- Gerät nicht als Fritteuse betreiben.

Brandgefahr durch Überhitzen

- Keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Garraum lagern.

Brandbekämpfung

- Im Brandfall Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löscher, CO_2-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Gerät auf Rollen

Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen

- Gerät nur für Reinigung oder Wartung bewegen.
- Rollen während des Betriebes feststellen.
- Gerät nur entleert bewegen.

Gefahr durch elektrischen Schlag an spannungsführenden Teilen

- Elektro-Anschlussleitung mit einer Kette als Zugentlastung bauseitig an der Wand befestigen.

Unsachgemäße Reinigung

Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Beim Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

Sturzgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reinigung

- Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.

Sachschaden durch unsachgemäße Reiningung

- Gerät nach Benutzung reinigen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch agressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.



- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger verwenden.
- Roststellen mit Scheuermittel entfernen.
- Gerät kalkfrei halten.

Hygiene **Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene**

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.

Kerntemperaturmessung **Verletzungsgefahr durch überhitzten Kerntemperaturfühler**

- Kerntemperaturfühler nicht über offener Flamme erhitzen.

Unsachgemäßer Gebrauch **Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch**

- Nur Originalzubehör verwenden.
- Bediener regelmäßig schulen.
- Keine Warmhalteplatten und Konservendosen erhitzen.
- Zuluft- und Abluftöffnungen nicht abdecken.
- Gerät nicht bei Temperaturen unter 4 °C betreiben.
- Kerntemperaturfühler entfernen, bevor das Gargut entnommen wird.
- Kerntemperaturfühler nach Gebrauch wieder in die Halterung stecken.

10015159-0ABDE--



3 Gerätebeschreibung

3.1 Geräteübersicht

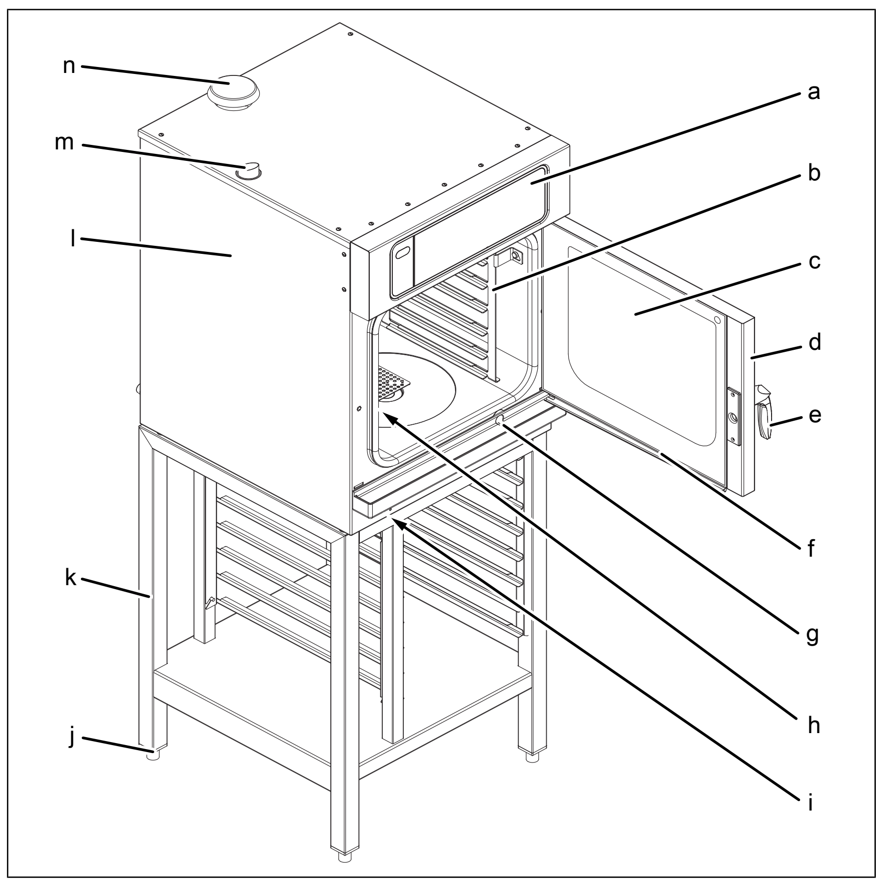


Bild: SpaceCombi mit Untergestell

a	Bedienelement	h	Kerntemperaturfühler (verdeckt)
b	Einhängegestell	i	USB-Anschluss (verdeckt)
c	Isolierscheibe	j	Gestellfuß (verstellbar)
d	Garraumtür	k	Untergestell (optional)
e	Türgriff	l	Gehäuse
f	Ablaufrinne, Tür	m	Dampf-Austrittsstutzen
g	Ablaufrinne, Gerät	n	Luft-Ansaugstutzen

3.2 Ausstattung

3.2.1 Ausstattungsmerkmale

- 1-Punkt-Kerntemperaturfühler
- 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)
- Garraumtür mit Hygieneverglasung
- Einstufiger Türverschluss
- Leistungsoptimierungsanlage (optional)

- Garraumtür rechtsanschlagend
- Garraumtür linksanschlagend (optional)
- HandClean
- WaveClean (optional)
- AutoShower

3.2.2 Betriebsarten

- Manuelles Garen
- Automatisches Garen

Manuelles Garen In der Betriebsart Manuelles Garen können einzelne Garprogramme und Gerätefunktionen direkt ausgeführt werden. Die verschiedenen Gararten und Gerätefunktionen lassen sich individuell anpassen.

Automatisches Garen In der Betriebsart Automatisches Garen können gespeicherte Garprogramme ausgeführt und bei Bedarf angepasst werden.

3.2.3 Gararten

- Dämpfen
- Combidämpfen
- Heißluft
- Regenerieren

Dämpfen Dämpfen ist eine Garart, mit der Gargut mit Hilfe von Wasserdampf im Temperaturbereich von 30 °C bis 130 °C schonend gegart wird.

Combidämpfen Combidämpfen ist eine Garart, mit der Großbratstücke, Aufläufe und Backwaren im Temperaturbereich von 30 °C bis 250 °C gegart werden können.

Heißluft Heißluft ist eine Garart, mit der Gargut ohne zusätzliche Feuchtigkeit im Temperaturbereich 30 °C bis 300 °C gegart wird.

Regenerieren Regenerieren ist eine Garart, mit der Gargut in einem Temperaturbereich von 30 °C bis 150 °C warm gehalten und aufbereitet werden kann.

3.2.4 Erweiterte Garfunktionen

Mit den erweiterten Garfunktionen lassen sich einzelne Garschritte an das jeweilige Gargut anpassen.

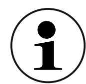
Folgende erweiterte Garfunktionen stehen zur Verfügung:

- Manuelles Beschwaden
- Startzeitvorwahl
- Aufheizen (Ready2Cook)



Manuelles Beschwaden Mit der erweiterten Garfunktion Manuelles Beschwaden lässt sich während des Betriebes die Garraumfeuchte erhöhen.

Startzeitvorwahl



Bei Verwendung der Startzeitvorwahl können im Garraum Temperaturen auftreten, die das Wachstum von schädlichen Keimen auf dem Gargut fördern. Lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

Mit der Startzeitvorwahl kann eine Wartezeit bis zum Programmstart eingestellt werden.

Auf diese Weise lassen sich Engpässe in der Produktion und Vorbereitung vermeiden.

Das Gerät kann mit dem vorbereiteten Gargut beschickt und das gewünschte Garprogramm gewählt werden.

Aufheizen (Ready2Cook)



Die Funktion kann beim Garprogrammstart gewählt werden.

Für viele Garprogramme, zum Beispiel Backen ist die richtige Starttemperatur wichtig.

Mit der erweiterten Garfunktion Aufheizen lässt sich der Garraum auf die richtige Starttemperatur bringen.

3.2.5 Kerntemperaturmessung

Bei der Kerntemperaturmessung wird mit einem Messfühler die Temperatur im Inneren des Gargutes gemessen.

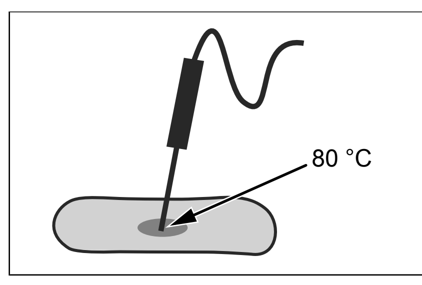
Der Kerntemperaturfühler misst die Kerntemperatur an einem oder an mehreren Punkten, je nach Ausführung. Die kälteste Messstelle wird für die Steuerung des Garprozesses verwendet.

Sobald die Ziel-Kerntemperatur erreicht wurde, wird der Garprozess automatisch beendet oder bei mehrschrittigem Garprogramm auf den nächsten Garschritt geschaltet.

Die Verwendung der Kerntemperaturmessung bietet folgende Vorteile:

- Geringerer Energie- und Wasserverbrauch
- Kein Übergaren
- Geringerer Gewichtsverlust des Gargutes

Folgende Kerntemperaturfühler stehen zur Verfügung:



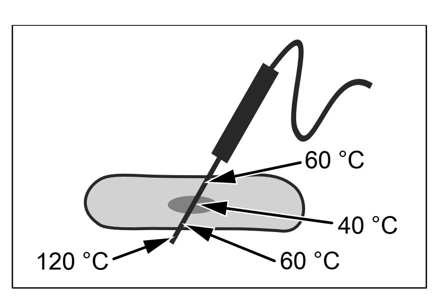


Bild: Kerntemperaturmessung mit 1- oder 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

- 1-Punkt-Kerntemperaturfühler
- 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)

3.2.6 USB-Anschluss

Das Gerät ist mit einem USB-Anschluss (USB 2.0) ausgestattet.

HACCP-Protokolle können auf den USB-Stick exportiert und bei Bedarf auf einem externen PC archiviert werden.

3.2.7 HACCP-Protokoll

Alle Garschritte werden mit einer Protokollnummer im HACCP-Protokoll erfasst.

Es kann ein einzelnes Protokoll oder mehrere Protokolle in einem bestimmten Bereich exportiert werden.

Die Daten werden über den USB-Anschluss exportiert.

3.2.8 Automatische Reinigung WaveClean (optional)

Mit der automatischen Reinigung WaveClean wird der Garraum mit einer Reinigungskartusche gereinigt und klargespült.

3.2.9 Automatische Spülung AutoShower

Mit der automatischen Spülung AutoShover wird der Garraum bei leichten Verunreinigungen zwischen zwei Garprogrammen oder nach einer Entkalkung gespült.

3.3 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente



Zur Ansicht der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.

Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
O I	Taste *Ein Aus „I O“*	• Gerät einschalten „I“ • Gerät ausschalten „O“
	Bedienknebel *Auswahl*	• Auswahl der Gararten, Garprogramme, Reinigung und Einstellungen

10015159-0ABDE--



Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
	Symbol *Dämpfen*	• zeigt an, dass hier die Garart Dämpfen ausgewählt werden kann
	Symbol *Combidämpfen*	• zeigt an, dass hier die Garart Combidämpfen ausgewählt werden kann
	Symbol *Heißluft*	• zeigt an, dass hier die Garart Heißluft ausgewählt werden kann
	Symbol *Regenerieren*	• zeigt an, dass hier die Garart Regenerieren ausgewählt werden kann
Programs	Symbol *Programs*	• Auswählen eines Garprogrammes
	Taste „Programs“	• Speichern eines Garprogrammes
Clean	Symbol *HandClean*	• zeigt an, dass hier die halbautomatische Reinigung HandClean ausgewählt werden kann
WaveClean	Symbol *WaveClean*	• zeigt an, dass hier die automatische Reinigung WaveClean ausgewählt werden kann
	Symbol *Einstellungen*	• Auswahl der Einstellungen und Servicefunktionen
	Linke Anzeige	• zeigt Gartemperatur
	Symbole Gartemperatur	• zeigen an, dass hier Einstellungen für die Temperatur vorgenommen werden können
	Linker Drehknopf	• Einstellen der Temperatur
	Mittlere Anzeige	• zeigt Garraumfeuchte
ClimaSelect	Symbol *ClimaSelect*	• zeigt an, dass hier Einstellungen für die Garraumfeuchte vorgenommen werden können
	Taste *Minus*	• Verringern der Garraumfeuchte
	Taste *Plus*	• Erhöhen der Garraumfeuchte
	Rechte Anzeige	• zeigt Garzeit oder Kerntemperatur

Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
	Symbol *Kerntemperatur*	• zeigt an, dass hier Einstellungen für die Kerntemperatur vorgenommen werden können
	Symbol *Garzeit*	• zeigt an, dass hier Einstellungen für die Zeit vorgenommen werden können
	Rechter Drehknopf	• Einstellen der Garzeit oder Kerntemperatur
STEP	Taste „STEP“	• Weiterschalten im Garprogramm zum nächsten Schritt • Quittieren einer Fehlermeldung
	Taste *Lüftergeschwindigkeit*	• Bei Modell 6.10: Einstellen der Lüftergeschwindigkeit
	Taste *Ready2Cook*	• Starten und Beenden des Aufheiz- oder Abkühl-Vorgangs
START STOP	Taste „START STOP“	• Starten und Beenden der Garprogramme oder der Reinigung
	Kontrollleuchte	• leuchtet, wenn aktiv • bestätigt Einstellung oder Auswahl

3.4 Anwendung

3.4.1 Abkürzungen in den Anzeigen

Informationen werden in den Anzeigen nur als Abkürzungen angezeigt.

Abkürzung	Erklärung
CAr	Reinigungskartusche
CLA	AutoShower (Spülung)
CLE	manuelle Reinigung (HandClean)
CL1	Reinigung etwa 1 Stunde (WaveClean)
CL2	Reinigung etwa 2 Stunden (WaveClean)
CL3	Reinigung etwa 3 Stunden (WaveClean)
dLAY	Startzeitvorwahl
dIA	Diagnose-Fehleranzeige
End	Ende
Err	Fehler
HAC	HACCP
HOt	zu heiß
OPn	Öffnen

10015159-0ABDE--

Abkürzung	Erklärung
OPt	Option
PASS	Passworteingabe
Prot	Protokollnummer
Pro	Programmnummer
rdY	Fertig
SEr	Service
SFL	Software update
SHo	Messemodus
SOF	Software
SPU	Zwangsspülung
StEP	Schritt
Sto	Speichervorgang abgeschlossen
USb	USB
X-Y	Schritt X von Y

3.4.2 Standardeinstellwert Temperatur

Einstellbereich der Garraumtemperatur ist von der Garart abhängig.

Garart	Standardwert (°C)	Einstellbereich (°C)	Änderungsschritte (°C)
Dämpfen	100	30 - 130	1
Combidämpfen	150	30 - 250	1
Heißluft	180	30 - 300	1
Regenerieren	50	30 - 150	1

3.4.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte

Einstellbereich der Garraumfeuchte ist von der Garart abhängig.

Garart	Standardwert (%)	Einstellbereich (%)	Änderungsschritte (%)
Dämpfen	100	90 - 110	90 - 100 - 110
Combidämpfen	90	20 - 100	20 - 40 - 70 - 90 - 100
Heißluft	100	0 - 100	0 - 25 - 50 - 75 - 100
Regenerieren	100	0 - 100	0 - 25 - 50 - 75 - 100

3.4.4 Standardeinstellwert Kerntemperatur

Einstellbereich der Kerntemperatur ist von der Garart abhängig.

Garart	Standardwert (°C)	Einstellbereich (°C)	Änderungsschritte (°C)
Dämpfen	70	0 - 99	1
Combidämpfen	70	0 - 99	1
Heißluft	70	0 - 99	1
Regenerieren	50	20 - 99	1

3.4.5 Tellerkapazität beim Regenerieren

Garzeit und Gartemperatur sind abhängig von der Anzahl der Teller.

Ausführung	Tellerdurchmesser
	26 - 32 cm
6.10	12
6.23	6

4 Gerät in Betrieb nehmen

Voraussetzung Verpackungsreste im Garraum entfernt

Schutzfolie am Gehäuse abgezogen

1. Gerät reinigen.
2. Angaben des Typenschildes eintragen (siehe „Typenschild").
3. Gerät einschalten und über Betriebsart Manuelles Garen das Garprogramm *Combidämpfen* auswählen.
4. Temperatur auf 200 °C einstellen (siehe „Gartemperatur einstellen").

↳ Das Gerät für 20 Minuten betreiben.

5 Gerät bedienen

5.1 Gerät einschalten und ausschalten

5.1.1 Einschalten

→ Taste *Ein Aus „I O“* auf „I“ drücken.
↳ Gerät ist eingeschaltet.

5.1.2 Ausschalten

→ Taste *Ein Aus „I O“* auf „O“ drücken.
↳ Gerät ist ausgeschaltet.

5.2 Garraumtür öffnen und schließen

5.2.1 Öffnen

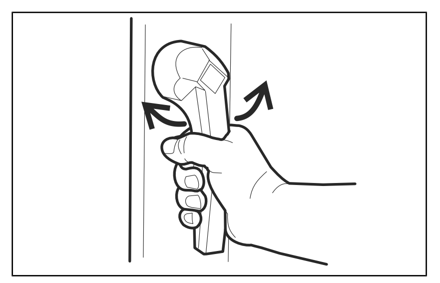
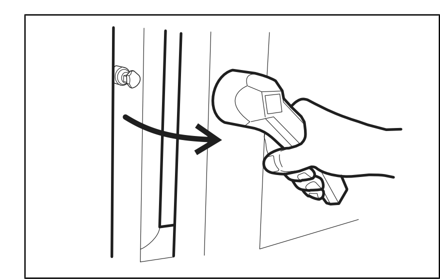



Bild: Einstufigen Türverschluss öffnen

1. Türgriff nach links oder rechts drehen.
   ↳ Garraumtür öffnet sich.



Wird der Türgriff losgelassen, kehrt er automatisch in die Ausgangsstellung zurück.

2. Garraumtür vollständig öffnen.

5.2.2 Schließen

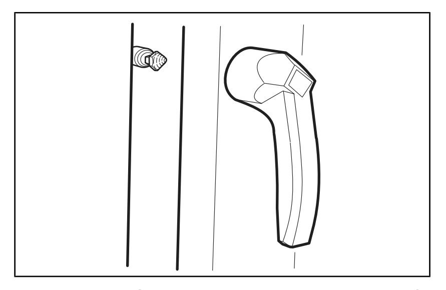
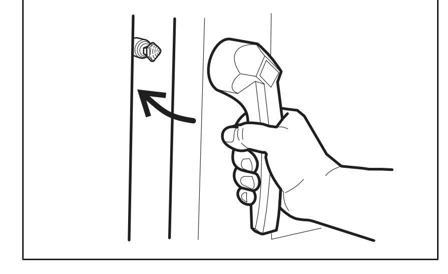



Bild: Einstufigen Türverschluss schließen

10015159-0ABDE--



Voraussetzung Türgriff in Ausgangsstellung

→ Garraumtür mit Druck schließen.
↳ Garraumtür ist geschlossen.

5.3 Gerät beschicken und entleeren



VORSICHT
Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit
- Gargutträger mit flüssigem Gargut nicht über Augenhöhe einschieben.
- Nur passende Gargutträger verwenden. Die Gargutträger müssen sicher auf den Auflagewinkeln ruhen.
- Gargutträger immer in die U-Schiene einschieben.



VORSICHT
Sach- und Personenschaden durch Überschreiten der Beschickungsmenge
- Die maximale Beschickungsmenge nicht überschreiten.

5.3.1 Beschicken

1. Garraumtür öffnen.
2. Gargutträger in Einhängegestelle einschieben.
3. Garraumtür schließen.
4. Garprozess starten.

5.3.2 Entleeren

1. Garraumtür öffnen.
2. Gargutträger entnehmen.
3. Alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.
4. Garraumtür einen Spalt breit offen stehen lassen.
   ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
   ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.4 Kerntemperaturfühler benutzen

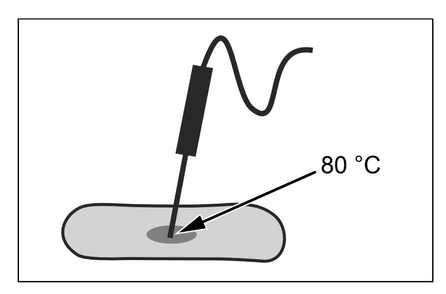


WARNUNG
Verletzungsgefahr durch Platzen des Kerntemperaturfühlers
- Durch Überhitzen der Messspitze kann der Kerntemperaturfühler platzen.
- Nie den Kerntemperaturfühler mit Feuerzeug oder anderen Wärmequellen erhitzen.



Kerntemperaturmessung wird bei allen Gararten empfohlen, um ein optimales Ergebnis zu erreichen.

5.4.1 Messung mit 1- und 4-Punkt-Kerntemperaturfühler



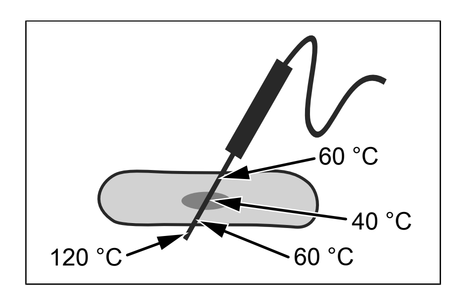


Bild: Kerntemperaturfühler mit ein und vier Messstellen

→ Kerntemperaturfühler vollständig in das Gargut einstechen.

→ Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle des Gargutes einstechen.

→ Kerntemperaturfühler bei Gargut mit Knochen, dicht neben dem Knochen einstechen.

→ Kerntemperaturfühler bei länglichem Gargut quer einstechen, so wird ein Loch in der Mitte des Aufschnittes vermieden.

→ Kerntemperaturfühler bei Geflügel in die Innenseite der Keule einstechen.

5.4.2 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut

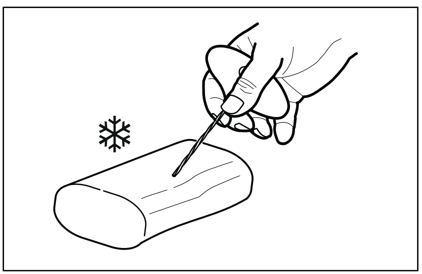


Bild: Einstichkanal mit Handbohrer bohren

1. Einen Einstichkanal mit dem Handbohrer bohren.
2. Gargut auf das Backblech oder in den Behälter legen.
3. Backblech oder Behälter in das Gerät schieben.
4. Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen.

5.5 Grundeinstellungen vornehmen

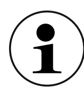
Durch Eingabe des Passwortes „111“ können die Grundeinstellungen für die Bedienung angezeigt und geändert werden.



5.5.1 Einstellmenü aufrufen



Jede Grundeinstellung des Gerätes ist unter einer Nummer abgespeichert, die in der Anzeige angezeigt werden kann.



An Anzeigen die blinken, können Einstellungen vorgenommen werden.



Kurz nach Einstellung des Passwortes wechselt die Anzeige auf „- - -“. Die Einstellung des Passwort bleibt in der Anzeige erhalten.

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Einstellungen* drehen.
   ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
   ↳ Linke Anzeige zeigt „PASS“ an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „0000“ an.
2. Mit rechtem Drehknopf Passwort einstellen.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt eingestelltes Passwort an.
3. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend „HAC“ an.
4. Mit linkem Drehknopf OPt auswählen.
   ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend „OPt“ an.

↳ Grundeinstellungen können geändert werden.

5.5.2 Grundeinstellung ändern

1. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die erste Nummer der Grundeinstellung an, (siehe Tabelle der Grundeinstellungen).
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt „OPt“ an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt den ersten eingestellten Wert an.
2. Linken Drehknopf drehen.
   ↳ Nummer einstellen.
3. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Grundeinstellung kann angepasst werden.
4. Rechten Drehknopf drehen.
   ↳ Neuen Wert einstellen.
5. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Änderung wird übernommen.
6. Taste „STEP“ 3 Sekunden drücken.
   ↳ Änderung wird gespeichert.
   ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend „OPt“ an.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt „Sto“ an.

↳ Signal ertönt.

7. Taste „STEP“ drücken, um Einstellmenü zu verlassen.

Liste der Grundeinstellung

Das Gerät ist bereits voreingestellt, wenn es ausgeliefert wird.

Die Werte in der folgenden Liste können angepasst werden.

Grundeinstellung	Nr.	Standardwert	Einstellbereich	Erklärung
Temperaturanzeige	1	0	0 = °C	Die Temperaturanzeige kann in °C und °F angezeigt werden.
			1 = °F	
Aufheiztemperatur in Prozent	4	15	0 – 30 %	Bei Vollbeschickung mit großen Massen (Braten, Brotlaib) die Aufheiztemperatur erhöhen, damit Garraumtemperatur nicht zu stark einbricht.
Nachlaufzeit der Kondensationshaube nach Öffnen der Garraumtür	5	60	0 – 600 s	Nachlaufzeit der Kondensationshaube
Dauer Signalausgabe	6	20	0 – 180 s	Dauer des akustischen Signals 0 = Signal aus
Passwort	7	111	0 – 500	Passwort für Bediener-Einstellungen einstellen.
Temperatur Dämpfen	9	100	30 – 130 °C	Die Gartemperatur kann für diese Garart in dem Einstellbereich ausgewählt werden.
Temperatur Combidämpfen	10	150	30 – 250 °C	Die Gartemperatur kann für diese Garart in dem Einstellbereich ausgewählt werden.
Temperatur Heißluft	11	180	30 – 250 °C	Die Gartemperatur kann für diese Garart in dem Einstellbereich ausgewählt werden.
Temperatur Regenerieren	12	120	30 – 200 °C	Die Gartemperatur kann für diese Garart in dem Einstellbereich ausgewählt werden.
Voreinstellung der Zeitvorwahl Lüfter	13	0	0	Ist die Einstellung „0“ gewählt, ist der Lüfter während der Zeitvorwahl aus.
			1	Ist die Einstellung „1“ gewählt, läuft der Lüfter während der Zeitvorwahl in Intervallen.
Lautstärke	33	0	0	Lautstärke leise
			1	Lautstärke laut
Einheit Wassermenge	34	0	0	Milliliter (ml)
			1	Flüssigunze (fl. oz)/Gallone (gal)
Auswahl Maßsystem Flüssigunze	35	0	0	Imperiales Maßsystem
			1	US-amerikanisches Maßsystem
Auswahl Maßsystem Gallone	36	0	0	Imperiales Maßsystem
			1	US-amerikanisches Maßsystem
Wartezeit nach Ready2Cook	37	120	0 – 300 min.	Maximale Wartezeit nach Ready2Cook



5.6 Grundlegende Funktionen

5.6.1 Garart auswählen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

→ Mit Bedienknebel *Auswahl* die gewünschte Garart auswählen.
  ↳ Kontrollleuchte über der gewählten Garart leuchtet.
  ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.
  ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die Garzeit an.
  ↳ Mittlere Anzeige zeigt Garraumfeuchte der gewählten Garart an.

5.6.2 Gartemperatur einstellen

Voraussetzung Garart ausgewählt

→ Linken Drehknopf drehen.
  ↳ Nach links drehen, Gartemperatur wird verringert.
  ↳ Nach rechts drehen, Gartemperatur wird erhöht.
  ↳ Linke Anzeige zeigt Gartemperatur an.



Bild: Gartemperatur eingestellt

5.6.3 Garraumfeuchte einstellen

Voraussetzung Garart ausgewählt

→ Taste *Plus* oder Taste *Minus* drücken.
↳ Garraumfeuchte wird erhöht oder verringert.
↳ Mittlere Anzeige zeigt Garraumfeuchte an.



Bild: Garraumfeuchte eingestellt

5.6.4 Garzeit einstellen



Die Garzeit lässt sich in 1-Minuten-Schritten maximal bis auf 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Der Dauerbetrieb wird automatisch nach 23 Stunden und 59 Minuten beendet.

In der Anzeige werden Stunden und Minuten dargestellt.

Voraussetzung Garart ausgewählt

→ Rechten Drehknopf drehen.
  ↳ Rechte Anzeige zeigt die Garzeit an.
  ↳ Nach links drehen, Gerät wechselt in den Dauerbetrieb, rechte Anzeige zeigt „- -:- -“ an.
  ↳ Nach rechts drehen, Garzeit schrittweise erhöhen.



Bild: Garzeit eingestellt

5.6.5 Kerntemperatur einstellen

Voraussetzung Garart ausgewählt

→ Rechten Drehknopf nach links über Dauerbetrieb hinaus auf Kerntemperatur drehen.
  ↳ Rechte Anzeige zeigt den Standardwert der Kerntemperatur an.

→ Rechten Drehknopf drehen.
  ↳ Nach rechts drehen, Kerntemperatur wird erhöht.
  ↳ Nach links drehen, Kerntemperatur wird verringert.
  ↳ Rechte Anzeige zeigt Kerntemperatur an.

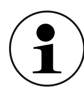


Bild: Kerntemperatur eingestellt

10015159-0ABDE--



5.6.6 Lüftergeschwindigkeit einstellen



Nur bei Modell 6.10 lässt sich die Lüftergeschwindigkeit einstellen.



Die Lüftergeschwindigkeit ist in bis zu fünf Stufen eingeteilt. Jede Stufe wird durch eine Kontrollleuchte angezeigt.

Die Anzahl der Stufen ist abhängig von der Garart.

→ Taste *Lüftergeschwindigkeit* mehrmals drücken, bis die gewünschte Stufe erreicht ist.
  ↳ Kontrollleuchten leuchten.

5.6.7 Ist-Werte anzeigen



Während des Garens können die Werte von der aktuellen Garraumtemperatur, abgelaufener Garzeit oder Ist-Kerntemperatur angezeigt werden.

Soll-Temperatur

→ Linken Drehknopf drehen.
  ↳ Linke Anzeige zeigt für 5 Sekunden die aktuelle Garraumtemperatur an. Anschließend wird die Soll-Temperatur angezeigt.

Restlaufzeit oder Ist-Kerntemperatur

→ Rechten Drehknopf drehen.
  ↳ Rechte Anzeige zeigt für 5 Sekunden die abgelaufene Garzeit an. Anschließend wird die Restlaufzeit oder Ist-Kerntemperatur angezeigt.

5.6.8 USB-Stick einstecken und herausziehen

USB-Stick einstecken

Voraussetzung USB-Stick mit minimal 2 GB und maximal 32 GB freien Speicherplatz (nicht im Lieferumfang enthalten)

USB-Stick nicht schreibgeschützt

→ USB-Stick einstecken.
  ↳ Nach maximal 20 Sekunden ist der USB-Stick bereit.

USB-Stick herausziehen

Voraussetzung Exportieren oder Importieren der Daten abgeschlossen

→ USB-Stick herausziehen.

5.6.9 HACCP Protokollnummer anzeigen

Voraussetzung Garprozess läuft

1. Taste Minus drücken.
   ↳ Aktuelle Protokollnummer wird für 3 Sekunden angezeigt.
2. Protokollnummer aufschreiben.

5.6.10 HACCP Protokoll exportieren

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt
Unter Einstellungen mit Passwort angemeldet

1. Linken Drehknopf drehen.
   ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend „HAC“ an.
2. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Linke Anzeige zeigt die kleinste Protokollnummer an.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt „HAC“ an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die höchste Protokollnummer an.
3. Linken und rechten Drehknopf drehen und Protokollbereich auswählen.
4. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Linke Anzeige zeigt „HAC“ an.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt „USb“ an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt durchlaufende Zeichen an.

↳ HACCP-Protokoll wird auf den USB-Stick exportiert.

5. Taste „STEP“ drücken.

↳ Zurück zum Einstellmenü.

5.7 Manuelles Garen

5.7.1 Garart starten

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel *Auswahl* die gewünschte Garart auswählen.
   ↳ Kontrollleuchte über der gewählten Garart leuchtet.
   ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt blinkend die voreingestellte Garraumfeuchte an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die Garzeit an.
2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit einstellen oder Kerntemperatur einstellen.
4. Garraumfeuchte einstellen.
5. Bei Modell 6.10: Lüftergeschwindigkeit einstellen.
6. Gerät beschicken.



7. Bei Bedarf Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen.
8. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Kontrollleuchte der Taste „START STOP“ blinkt.
   ↳ Bei Modell 6.10: Die Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste *Lüftergeschwindigkeit* zeigt die Stufen an.
   ↳ Linke Anzeige zeigt die eingestellte Gartemperatur an.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt die eingestellte Garraumfeuchte an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit oder Kerntemperatur an.

5.7.2 Garart beenden



Nach Ablauf der Garzeit oder bei Erreichen der Kerntemperatur wird die Garart beendet.

1. Garart automatisch beendet.
   ↳ Signal ertönt.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt „End“ an.
   ↳ Kontrollleuchten erlöschen.
2. Taste „START STOP“ drücken oder Garraumtür öffnen.
   ↳ Signal wird ausgeschaltet.

5.7.3 Garart abbrechen

1. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Garart abgebrochen.
   ↳ Kontrollleuchte der gewählten Garart leuchtet.
   ↳ Linke Anzeige zeigt die voreingestellte Gartemperatur an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt die voreingestellte Garzeit an.
2. Garraumtür öffnen.

5.7.4 Garart ändern

1. Taste „STEP“ drücken.
   ↳ Die Kontrollleuchte der Garart leuchtet.
   ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Gartemperatur an.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garraumfeuchte an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garzeit an.
   ↳ Bei Modell 6.10: Die Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste *Lüftergeschwindigkeit* zeigt die Stufen an.
2. Garzeit, Garraumfeuchte, Gartemperatur, Ziel-Kerntemperatur oder bei Modell 6.10 Lüftergeschwindigkeit einstellen.

↳ Die angezeigten Werte werden nach 2 Sekunden automatisch übernommen.

5.8 Eigenes mehrschrittiges Garprogramm

5.8.1 Erstellen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel *Auswahl* die Garart für den ersten Garschritt wählen.
   ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
   ↳ Anzeigen zeigen blinkend die voreingestellten Standardwerte an.
2. Gartemperatur einstellen.
3. Garraumfeuchte einstellen.
4. Bei Modell 6.10: Lüftergeschwindigkeit einstellen.
5. Garzeit oder Kerntemperatur einstellen.
6. Taste „STEP“ drücken.
   ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
   ↳ Linke Anzeige zeigt „StEP“ für Schritt an.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt „2“ für zweiten Garschritt an.
7. Mit Bedienknebel *Auswahl* die Garart für den zweiten Garschritt wählen.
   ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
   ↳ Anzeigen zeigen blinkend die voreingestellten Standardwerte an.
8. Gartemperatur einstellen.
9. Garraumfeuchte einstellen.
10. Bei Modell 6.10: Lüftergeschwindigkeit einstellen.
11. Garzeit oder Kerntemperatur einstellen.
12. Bei Bedarf weitere Garschritte hinzufügen.



Zur Korrektur der Einstellungen durch mehrmaliges Drücken der Taste "STEP" zum gewünschten Garschritt wechseln. Die Werte erneut einstellen.

5.8.2 Speichern

Voraussetzung Garprogramm eingegeben

1. Taste „Programs“ für 3 Sekunden drücken.
   ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
   ↳ Kontrollleuchte blinkt.
   ↳ Mittlere Anzeige ist aus.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt den ersten freien Programmplatz an.
2. Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder mittlere Anzeige zeigt „===“ an, wenn Programmplatz belegt ist.



3. Taste „Programs“ für 3 Sekunden drücken.
   ↳ Signal ertönt.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt „===“ an.

↳ Garprogramm ist gespeichert.

5.8.3 Kontrollieren

1. Mit Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Programs* drehen.
   ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt Nummer des gespeicherten Garprogrammes an oder rechte Anzeige zeigt „1“, wenn kein Garprogramm gespeichert ist.
2. Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder mittlere Anzeige zeigt „===“ an, wenn Programmplatz belegt ist.
3. Taste „STEP“ drücken.
   ↳ Garprogramm wird angezeigt. Kontrollleuchten und Anzeigen zeigen Informationen zum ersten Garschritt an.
   ↳ Kontrollleuchte über Taste „STEP“ leuchtet, wenn das Garprogramm aus mehr als einem Garschritt besteht.
4. Taste „STEP“ drücken, um zwischen Garschritten zu wechseln.
   ↳ Kontrollleuchten und Anzeigen zeigen Informationen zum gewählten Garschritt an.

5.9 Automatisches Garen

5.9.1 Garprogramm starten

Voraussetzung Kein Garprogramm ausgewählt

→ Mit Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Programs* drehen.
   ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt Nummer des gespeicherten Garprogrammes an oder rechte Anzeige zeigt „1“, wenn kein Garprogramm gespeichert ist.

→ Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder mittlere Anzeige zeigt „===“ an, wenn Programmplatz belegt ist.

→ Für sofortiges Starten: Taste „START STOP“ drücken. Für Starten mit Ready2Cook: Taste *Ready2Cook* drücken.
   ↳ Programm wird geladen und startet.

5.9.2 Garprogramm beenden



Nach Ablauf der Garzeit oder bei Erreichen der Kerntemperatur wird das Garprogramm beendet.

1. Garprogramm automatisch beendet.
   ↳ Signal ertönt.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt „End“ an.
   ↳ Kontrollleuchten erlöschen.
2. Taste „START STOP“ drücken oder Garraumtür öffnen.
   ↳ Signal wird ausgeschaltet.

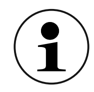
5.9.3 Garprogramm abbrechen

1. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Garprogramm abgebrochen.
   ↳ Kontrollleuchte der gewählten Garart leuchtet.
   ↳ Linke Anzeige zeigt die voreingestellte Gartemperatur an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt die voreingestellte Garzeit an.
2. Garraumtür öffnen.

5.9.4 Garprogramm während des Garens ändern



Während des Garens können die Garzeit, die Garraumfeuchte, die Gartemperatur, die Ziel-Kerntemperatur oder bei Modell 6.10 die Lüftergeschwindigkeit verändert werden. Diese Änderungen gelten nur für das laufende Garprogramm und werden nicht als Voreinstellung übernommen.



Bei mehrschrittigen Garprogrammen Taste „STEP“ wiederholt drücken, bis die mittlere Anzeige den gewünschten Garschritt anzeigt.

1. Taste „STEP“ drücken.
   ↳ Die Kontrollleuchte der Garart leuchtet.
   ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Gartemperatur an.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garraumfeuchte an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garzeit an.
   ↳ Bei Modell 6.10: Die Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste *Lüftergeschwindigkeit* zeigt die Stufen an.
2. Garzeit, Garraumfeuchte, Gartemperatur, Ziel-Kerntemperatur oder bei Modell 6.10 Lüftergeschwindigkeit einstellen.

↳ Die angezeigten Werte werden nach 2 Sekunden automatisch übernommen.



5.9.5 Garprogramm speichern

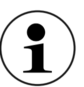
Voraussetzung Garprogramm eingegeben

1. Taste „Programs“ für 3 Sekunden drücken.
   ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
   ↳ Kontrollleuchte blinkt.
   ↳ Mittlere Anzeige ist aus.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt den ersten freien Programmplatz an.
2. Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder mittlere Anzeige zeigt „===“ an, wenn Programmplatz belegt ist.
3. Taste „Programs“ für 3 Sekunden drücken.
   ↳ Signal ertönt.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt „===“ an.

↳ Garprogramm ist gespeichert.

5.10 Erweiterte Garfunktionen

5.10.1 Manuelles Beschwaden



Die Funktion ist nicht programmierbar.

Voraussetzung Garprogramm gewählt und gestartet

→ Taste *Plus* drücken und gedrückt halten.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt einen sich langsam aufbauenden Balken an. Die Garraumfeuchte wird erhöht.

5.10.2 Startzeitvorwahl einstellen



Wenn bei Startzeitvorwahl die Option Lüfter eingestellt ist, wird der Lüfter in kurzen Abständen laufen, bis zum Beginn der Startzeit.

Voraussetzung Garprogramm ausgewählt oder ein manuelles Garprogramm erstellt

1. Taste „START STOP“ 3 Sekunden drücken.
   ↳ Linke Anzeige zeigt „dLAY“ an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „00:01“ an.
2. Rechten Drehknopf nach links oder rechts drehen.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt gewählte Dauer bis zum Start an.
3. Taste *Lüftergeschwindigkeit* drücken.

↳ Mittlere Kontrollleuchte der Taste *Lüftergeschwindigkeit* leuchtet.

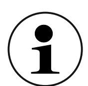
4. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Startzeitvorwahl startet.
   ↳ Kontrollleuchte der Taste „START STOP“ leuchtet.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Dauer bis zum Startt an und Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt.
   ↳ Garraumleuchte erlischt.

↳ Nach Ablauf der Dauer wird das eingestellte Garprogramm automatisch gestartet.

5.10.3 Startzeitvorwahl abbrechen

→ Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Startzeitvorwahl wird abgebrochen.
   ↳ Garraumleuchte leuchtet.

5.10.4 Ready2Cook starten



Mit Ready2Cook wird das Gerät auf die richtige Starttemperatur eingestellt.

Voreingestellte Temperatur

Voraussetzung Garprogramm ausgewählt oder ein manuelles Garprogramm erstellt

1. Taste *Ready2Cook* kurz drücken.
   ↳ Temperatur des Garraumes wird auf 15 % über eingestellter Starttemperatur eingestellt.
   ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* blinkt.
   ↳ Kontrollleuchte der Taste „START STOP“ blinkt.
   ↳ Linke Anzeige zeigt aktuelle Garraumtemperatur an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt Starttemperatur an.
   ↳ Signal ertönt, wenn Starttemperatur erreicht ist.
   ↳ Linke Anzeige zeigt „rdY“ an.
2. Garraumtür öffnen.
   ↳ Signal wird ausgeschaltet.
   ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* erlischt.
   ↳ Die Anzeigen zeigen die aktuellen Einstellwerte des gewählten Garprogrammes an.
3. Gerät beschicken.
4. Garraumtür schließen.
   ↳ Das eingestellte Garprogramm startet automatisch.

10015159-0ABDE--



Maximale Aufheiztemperatur

Voraussetzung Garprogramm ausgewählt oder ein manuelles Garprogramm erstellt

1. Taste *Ready2Cook* 3 Sekunden drücken.
   ↳ Garraum wird auf 275 °C aufgeheizt.
   ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* blinkt.
   ↳ Kontrollleuchte der Taste „START STOP“ blinkt.
   ↳ Linke Anzeige zeigt aktuelle Garraumtemperatur an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt Starttemperatur an.
   ↳ Signal ertönt, wenn Starttemperatur erreicht ist.
   ↳ Linke Anzeige zeigt „rdY“ an.
2. Garraumtür öffnen.
   ↳ Signal wird ausgeschaltet.
   ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* erlischt.
   ↳ Die Anzeigen zeigen die aktuellen Einstellwerte des gewählten Garprogrammes an.
3. Gerät beschicken.
4. Garraumtür schließen.
   ↳ Das eingestellte Garprogramm startet automatisch.

5.10.5 Ready2Cook abbrechen

→ Taste *Ready2Cook* kurz drücken.
   ↳ Ready2Cook wird beendet.
   ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* erlischt.
   ↳ Das eingestellte Garprogramm startet automatisch.

5.11 Pausen und Betriebsende

→ Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.



6 Gerät reinigen und pflegen



VORSICHT
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

ACHTUNG
Sachschaden durch schockartiges Abkühlen
- Gerät nicht schockartig abkühlen.

ACHTUNG
Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

6.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten.
- Entfernen von Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten.
- Entfernen von Salzanreicherungen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Vermeiden von Verletzung der Edelstahloberfläche durch andere Metallteile, zum Beispiel Stahlspachtel oder Stahl-Drahtbürste.
- Vermeiden von Kontakt mit Eisen und Stahl, zum Beispiel Stahlwolle und Stahlspachtel.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit Wasser reinigen.

6.2 Roststellen beseitigen

- Frische Roststellen mit mildem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
- Roststellen immer vollständig entfernen.
- Freien Luftzutritt an behandelten Stellen für mindestens 24 Stunden sicherstellen. In dieser Zeit darf es zu keinem Kontakt mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln kommen, damit sich eine neue Schutzschicht bilden kann.

10015159-0ABDE--



6.3 Gehäuse reinigen

Voraussetzung Gerät spannungsfrei und abgekühlt

ACHTUNG
Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch agressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

6.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen

ACHTUNG
Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung
- Oberfläche nicht mit stark scheuernden oder chemisch agressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Oberfläche nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.

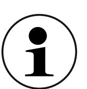
Voraussetzung Gerät spannungsfrei geschaltet

→ Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie mit feuchtem Lappen und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

6.5 Türdichtung reinigen

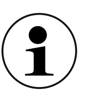
ACHTUNG
Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

Tierische Fette in Verbindung mit hohen Temperaturen können bei mangelhafter Pflege die Türdichtung in kurzer Zeit zerstören.
- Türdichtung regelmäßig reinigen.
- Keine aggressiven Reiniger verwenden.



Bei der automatischen Reinigung und bei der halbautomatischen Reinigung wird die Außenseite der Türdichtung nicht gereinigt.

Die Türdichtung muss extra gereinigt werden.



Wird das Gerät überwiegend zum Braten verwendet, Türdichtung auch in Betriebspausen reinigen.

→ Türdichtung nach Betriebsende mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

6.6 Garraumtür reinigen



VORSICHT
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

ACHTUNG
Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung der Oberfläche
- Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.
- Keine Grillreiniger verwenden.

→ Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.

6.7 Dampf-Austrittsstutzen reinigen

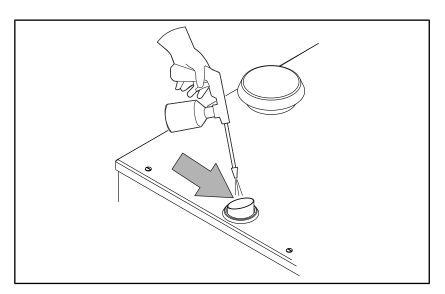


Bild: Dampf-Austrittsstutzen reinigen

ACHTUNG
Sachschaden durch Ablagerungen
- Dampf-Austrittsstutzen und die angeschlossenen Rohrleitungen auf Ablagerungen kontrollieren.

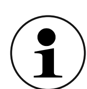


Flüssigreiniger mit höchstens 20 % Natron- oder Kalilauge verwenden.

Ausspülen mit Wasser ist nicht erforderlich.

1. Dampf-Austrittsstutzen und angeschlossene Rohrleitungen auf Ablagerungen untersuchen.
2. Flüssigreiniger in Dampf-Austrittsstutzen sprühen.

6.8 Gerät entkalken



Zum manuellen Entkalken Spezialentkalker in Handdruck-Sprühpistole einfüllen.



Voraussetzung Garraumtemperatur weniger als 40 °C
Garraum gereinigt

1. Spezialentkalker im Verhältnis 1:2 mit Wasser verdünnen.
2. Verdünnten Spezialentkalker in den Garraum sprühen.
3. 30 Minuten einwirken lassen.
4. Garraum gründlich ausspülen.
5. Garraum auf Kalkreste untersuchen.
6. Entkalkung gegebenenfalls wiederholen.
7. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
   ↪ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
   ↪ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

6.9 Garraum automatisch reinigen



Bei einem Stromausfall wird die Reinigung abgebrochen.



Bei Abbruch startet die automatische Zwangsspülung des Garraumes.



Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen die gleiche Menge Wasser.

6.9.1 Reinigung vorbereiten

ACHTUNG
Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

Voraussetzung GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt

1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
   ↪ Das Ablaufsieb ist frei.
2. Nur Einhängegestell im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

6.9.2 Reinigungsstufe wählen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel *Auswahl WaveClean* auswählen.
   ↪ Kontrollleuchte leuchtet.

↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die zuletzt gewählte Reinigungsstufe an.

2. Linken Drehknopf drehen und eine Reinigungsstufe wählen.
   ↳ Bei der Reinigungsstufe 1 mit einer Reinigungszeit von etwa 1 Stunde zeigt die Anzeige „CL1“ an.
   ↳ Bei der Reinigungsstufe 2 mit einer Reinigungszeit von etwa 2 Stunden zeigt die Anzeige „CL2“ an.
   ↳ Bei der Reinigungsstufe 3 mit einer Reinigungszeit von etwa 3 Stunden zeigt die Anzeige „CL3“ an.

↳ Linke Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.

3. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Garraumtemperatur zu hoch, zeigt die Rechte Anzeige „HOt“ an oder Garraumtemperatur zu tief, zeigt die Rechte Anzeige „--:--“ an.
   ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* blinkt.
   ↳ Ist die Reinigungstemperatur erreicht, ertönt ein Signal.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt Reinigungsstufe an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt „CAr“ an.



Bild: Reinigungsstufe gewählt

6.9.3 Reinigungskartusche einsetzen



Nur Reinigungskartuschen mit unbeschädigtem Wachssiegel verwenden.

Bei beschädigtem Wachssiegel kann der Reiniger vorzeitig in den Reinigungskreislauf gelangen oder sich nicht vollständig auflösen, so dass die vollständige Reinigung nicht mehr gewährleistet ist.

Reinigungskartuschen erst nach Aufforderung einsetzen.

Voraussetzung Reinigungskartuschen versiegelt und unbeschädigt

1. Garraumtür öffnen.
2. Deckel der Reinigungskartusche entfernen.



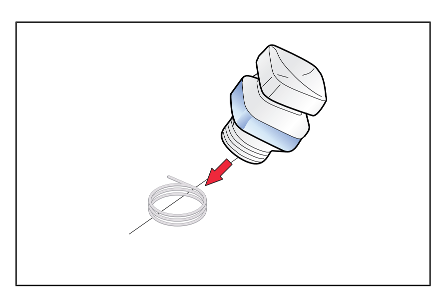


Bild: Eine Kartusche einsetzen

3. Reinigungskartusche in die Halterung am Luftleitblech einsetzen.



Gerät in der automatischen Reinigung niemals ohne Reinigungskartusche betreiben.

Bei starker Verschmutzung die Reinigungsstufe „CL3“ wählen.

4. Garraumtür schließen.
   - ↳ Mittlere Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
   - ↳ Rechte Anzeige zeigt „CAr“ an.

6.9.4 Automatische Reinigung starten

Voraussetzung Wasseranschluss geöffnet
Gerät eingeschaltet
Garraumtemperatur auf 60 °C

→ Taste „START STOPP“ drücken.
   - ↳ Kontrollleuchte der Taste blinkt.
   - ↳ Mittlere Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
   - ↳ Rechte Anzeige zeigt Restlaufzeit an.



Bild: Automatische Reinigung gestartet

6.9.5 Automatische Reinigung abbrechen



Nach Abbruch des Reinigungsprogrammes kann es zu einer Zwangsspülung des Garraumes kommen.

Linke Anzeige zeigt „SPU“ an.

Mittlere Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.

Rechte Anzeige zeigt Restlaufzeit an. Nach Ablauf der Zwangsspülzeit wechseln die Anzeigen.

→ Taste „START STOP“ drücken.
  ↳ Reinigungsprogramm abgebrochen.
  ↳ Linke Anzeige zeigt „End“ an.
  ↳ Mittlere Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
  ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „CAr“ an.
↳ Automatische Reinigung abgebrochen.

6.9.6 Automatische Reinigung beenden

Voraussetzung Automatische Zwangsspülung beendet

1. Garraumtür öffnen.



VORSICHT
Verletzungsgefahr durch Restreinigungsmittel
- Schutzhandschuhe tragen und Reinigungskartusche entnehmen.

2. Leere Reinigungskartusche entnehmen.
3. Eventuelle Rückstände von Reiniger oder Klarspüler gründlich ausspülen.
4. Garraumtür bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
   ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
   ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

6.10 Garraum halbautomatisch reinigen



Bei einem Stromausfall wird die Reinigung abgebrochen.

6.10.1 Garraum vorbereiten

ACHTUNG
Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

Voraussetzung GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt

1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
   ↳ Das Ablaufsieb ist frei.
2. Nur Einhängegestell im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

10015159-0ABDE--



6.10.2 Reinigungsprogramm starten



VORSICHT
Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.
- Schutzkleidung tragen.
- Atemschutz tragen.

ACHTUNG
Sachschaden durch Überschreiten der empfohlenen Einwirkzeit
- Reiniger nicht länger als vom Programm vorgegeben einwirken lassen.

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel *Auswahl HandClean* oder *WaveClean* auswählen.
2. Linke Anzeige zeigt blinkend letztes gewähltes Reinigungsprogramm an.
3. Mit linkem Drehknopf Anzeige auf CLE stellen.
   ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt blinkend „CLE“ an.
4. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Reinigungsprogramm startet. Der Garraum wird aufgeheizt oder abgekühlt.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt „HOt“ an, wenn abgekühlt wird oder Rechte Anzeige zeigt „--:--“ an, wenn aufgeheizt wird.
   ↳ Bis Garaumtemperatur erreicht ist.
5. Einweichprozess startet automatisch.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Einweichzeit an.
6. Einweichzeit abgelaufen.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „SPr“ an.
   ↳ Linke Anzeige zeigt „CLE“ an.
7. Schutzkleidung, Schutzbrille und Schutzhandschuhe anziehen.
8. Garraumtür öffnen.
9. Garraum, Heizregister und Lüfterrad mit Reiniger einsprühen.
10. Garraumtür schließen.
11. Einwirkzeit startet automatisch.
    ↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Einwirkzeit an.
    ↳ Kontrollleuchte der Taste „START STOP“ blinkt.
12. Einwirkzeit abgelaufen.
13. Reinigungszeit startet automatisch.
    ↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Reinigungszeit an.
    ↳ Reinigungszeit abgelaufen.
    ↳ Rechte Anzeige zeigt „SHO“ an.

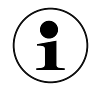


14. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Garraum gründlich ausspülen.
15. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Reinigung beendet.

6.10.3 Garraum trocknen

Voraussetzung Garraumtür geschlossen

1. Trocknungsprozess startet automatisch.
   ↳ Kontrollleuchte über Symbol *Heißluft* leuchtet.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt die Restlaufzeit an.



Der Garraum wird aufgeheizt.

2. Nach Ende des Trocknungsprozesses ertönt ein Signal.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt „End“ an.
3. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
   ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
   ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

6.11 Garraum mit AutoShower spülen

6.11.1 AutoShower starten

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Garraumtemperatur weniger als 70 °C

1. Mit Bedienknebel *Auswahl HandClean* oder *WaveClean* auswählen.
   ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
   ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die zuletzt gewählte Reinigungsstufe an.
2. Mit linkem Drehknopf CLA auswählen.
   ↳ Mittlere Anzeige zeigt „CLA“ an.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt „OFF“ an.
3. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ Rechte Anzeige zeigt „ON“ an.
   ↳ AutoShower startet.

6.11.2 AutoShower beenden

1. Taste „START STOP“ drücken.
   ↳ AutoShower wird beendet.
2. Taste „STEP“ drücken.



6.12 Luftleitblech ausbauen und einbauen



VORSICHT
Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter
- Vor dem Arbeiten am Gerät sicherstellen, dass das Gerät spannungslos ist.
- Gerät nicht ohne Luftleitblech betreiben.

Luftleitblech ausbauen

Voraussetzung Gerät spannungslos geschaltet

1. Kerntemperaturfühler aus Halter entfernen.
2. Rechtes und linkes Einhängegestell entnehmen.
3. Wasserzulaufrohr mit Werkzeug entfernen.
4. Obere Verriegelungen mit Werkzeug entfernen.
5. Untere Verriegelungen mit Werkzeug entfernen.
6. Luftleitblech von den Bolzen entnehmen.

Luftleitblech einbauen
1. Luftleitblech auf die Bolzen aufstecken.
2. Obere Verriegelung mit Werkzeug schließen.
3. Untere Verriegelungen mit Werkzeug schließen.
4. Wasserzulaufrohr mit Werkzeug einbauen.
5. Rechtes und linkes Einhängegestell einsetzen.
6. Kerntemperaturfühler in Halter einsetzen.

6.13 Gerät prüfen

6.13.1 Sichtprüfung durchführen

ACHTUNG
Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung
- Prüfung gemäß den Prüfungsintervallen durchführen.
- Prüfungen von befähigten Bediener durchführen lassen.
- Bei Schäden oder Anzeichen von Verschleiß sofort Kundenservice kontaktieren und Gerät nicht mehr betreiben.

Voraussetzung Gerät spannungslos geschaltet
Garraum leer und gereinigt
Garraumtür vollständig geöffnet

→ Gehäuse, Garraumtür und Garraum jährlich auf Verformung und Schäden prüfen.

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.



7 Störungen beheben

7.1 Notbetrieb

Um im Fehlerfall eine eingeschränkte Benutzung zu ermöglichen, verfügt das Gerät über einige verschiedene Notprogramme. Der Notbetrieb wird automatisch aktiviert und angezeigt. Nach Behebung des angezeigten Fehlers schaltet die Steuerung automatisch in den Normalbetrieb zurück. Ein Reset ist nicht erforderlich.



Notprogramme dienen dem eingeschränkten Weiterbetrieb des Gerätes bis zur Instandsetzung. Abweichende Garergebnisse und Temperaturabweichungen sind möglich.

7.2 Fehlerursachen und Abhilfe

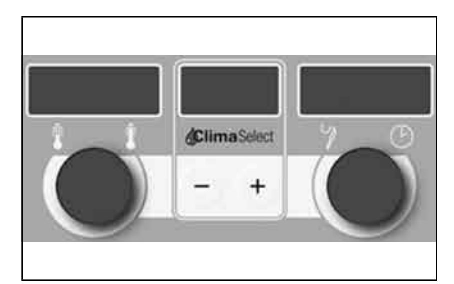


Bild: Folienausschnitt linke, mittlere und rechte Anzeige

Tritt während des Betriebes ein Fehler auf, wird die Fehlergruppe und die Fehlernummer innerhalb der Gruppe angezeigt.

- Linke Anzeige zeigt Fehlergruppe an.
- Rechte Anzeige zeigt blinkend Fehlernummer an.

Zur Abhilfe, die angezeigten Fehlergruppe und die Fehlernummer dem Kundenservice mitteilen.



Fehler-Gruppe	Fehler-Nr.	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
07	13	Garraumfühler defekt.	Fühlerbruch	• Automatische Umschaltung auf Notbetrieb. Der Kerntemperaturfühler übernimmt die Funktion vom Garraumfühlers • Kerntemperaturfühler muss im Garraum verbleiben • Kundenservice kontaktieren
	50	Elektonik zu heiß	• Kühlung defekt • Umgebungstemperatur der Elektronik zu hoch • Wärmequellen in der Nähe des Luftansaugstutzen • Luftansaugstutzen verstopft oder blockiert	• Zugang Luftansaugstutzen überprüfen • Niedrigere Temperaturen einstellen • Kundenservice kontaktieren
	70	Wasserdruck zu gering	• Wasserhahn geschlossen • Wasserdruck zu gering • Gerät defekt	• Wasserhahn öffnen • Kundenservice kontaktieren
	71	WaveClean Abbruch	• Wasserhahn geschlossen • Wasserdruck zu gering • Stromausfall während WaveClean • Gerät defekt	• Wasserhahn öffnen • Kundenservice kontaktieren

7.3 Typenschild

Bei Rückfragen an den Kundenservice geben Sie bitte immer folgende Daten des Typenschildes an:

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

8 Umweltgerecht entsorgen

Das Gerät nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung schädigen diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt. Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte. Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (zum Beispiel Abfallwirtschaft).

Gerät Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Reinigungsmittel Reste und Behälter von Reinigungsmitteln gemäß den Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers entsorgen. Die regional geltenden Vorschriften beachten.

10015159-0ABDE--

9 Herstellererklärung

EG-Konformitätserklärung Combidämpfer

CE



Hersteller:	MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel
Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:	
	Peter Helm, Technischer Leiter Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass das Produkt

Geräteart: Kombi Dämpfer für das Zubereiten von Nahrungsmitteln zur Verwendung im gewerblichen Bereich

Gerätetyp: Elektro Heißluftdämpfer ‘SPACE COMBI‘

Geräte-Nummer:

- 610, 623 „MAGICPILOT“ SKECOD610TXXXX, SKECOD623TXXXX
„CLASSIC“ SKECOD610CXXXX, SKECOD623CXXXX
(X: Ausstattungsmerkmal)

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien entspricht:

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung)
- Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 2002/95/EG (RoHS) vom 27.Januar 2002
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Zur Konformitätsbewertung wurden nachfolgende harmonisierte Normen herangezogen:

- EN 60335-1 : 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 +A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2012
- EN 60335-2-42:2003 + A1:2008
- EN ISO 12100:2010
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
- EN 55014-2:1997 + Corrigendum:1997 + A1:2001 + A2:2008

Anbringung der CE -Kennzeichnung: 14

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Wolfenbüttel, den 25.09.2014

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

10015159--KODE--

Diese EG-Konformitätserklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

1/1



www.mkn.eu

